

A B S T R A C T

A COATED FOOD PRODUCT, A COMPOSITION, A METHOD, AND
APPARATUS FOR MAKING IT

5

The technical field of the invention is that of
manufacturing apparatuses for automatically making
sausages. The present invention relates to a coated food
product, in particular a sausage, to a composition for
10 coating the food product, to a method of coating food
products, and to apparatus enabling the method to be
implemented. The method comprises in succession the
following steps: a sausage of raw sausage meat, purée, or
paste is molded by being passed through a tubular mold
15 (2); the mold is cut up into segments having ends that
are preferably rounded; the segments (45) are moved while
being covered in a first composition (8) containing
sodium alginate so as to coat the segments in a film of
this first composition; and the coated segments are put
20 into contact with a second composition (44) containing a
calcium salt in order to cause a gel of calcium alginate
to be formed, coating the segments.

25

30

35 Translation of the title and the abstract as they were when originally filed by the
Applicant. No account has been taken of any changes that may have been made
subsequently by the PCT Authorities acting ex officio, e.g. under PCT Rules 37.2,
38.2, and/or 48.3.

(12) DEMANDE INTERNATIONALE PUBLIÉE EN VERTU DU TRAITÉ DE COOPÉRATION
EN MATIÈRE DE BREVETS (PCT)

(19) Organisation Mondiale de la Propriété
Intellectuelle
Bureau international



13 14

(43) Date de la publication internationale
5 février 2004 (05.02.2004)

PCT

(10) Numéro de publication internationale
WO 2004/010801 A3

(51) Classification internationale des brevets⁷ : A22C 13/00

(21) Numéro de la demande internationale :
PCT/FR2003/002348

(22) Date de dépôt international : 25 juillet 2003 (25.07.2003)

(25) Langue de dépôt : français

(26) Langue de publication : français

(30) Données relatives à la priorité :
02/209479 26 juillet 2002 (26.07.2002) FR

(71) Déposant (pour tous les États désignés sauf US) :
HEYSHAM INTERNATIONAL LIMITED [GB/GB];
5th Floor Castle Chambers, 43 Castle Street, Liverpool-
L29TL (GB).

(72) Inventeur; et

(75) Inventeur/Déposant (pour US seulement) : ADAM, Guy
[FR/FR]; 13, rue de l'Abreuvoir, F-92100 Boulogne (FR).

(74) Mandataire : DOMANGE, Maxime; Cabinet Beau de
Lomenie, 232, avenue du Prado, F-13295 Marseille Cedex
08 (FR).

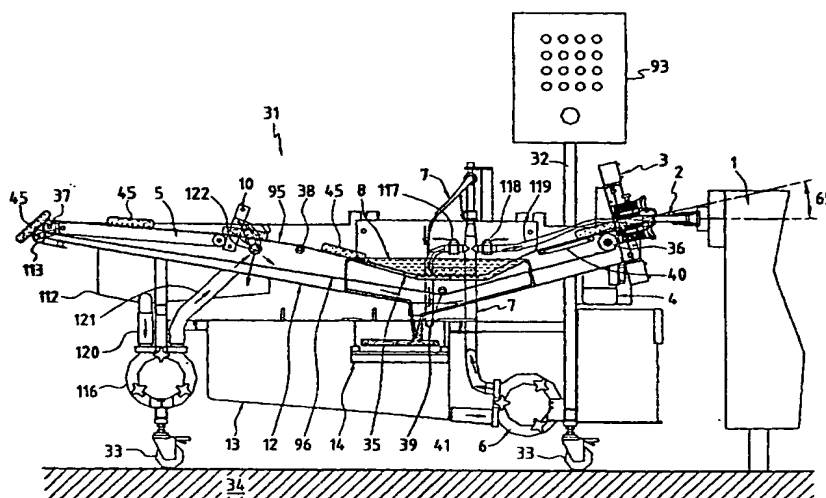
(81) États désignés (national) : AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ,
BA, BB, BG, BR, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ,
DE, DK, DM, DZ, EC, EE, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM,
HR, HU, ID, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR,
LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ,
NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) États désignés (régional) : brevet ARIPO (GH, GM, KE,
LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), brevet
eurasien (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), brevet
européen (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI,
FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK,
TR), brevet OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ,
GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

[Suite sur la page suivante]

(54) Title: COATED FOOD PRODUCT, COMPOSITION, METHOD AND APPARATUS FOR MAKING SAME

(54) Titre : PRODUIT ALIMENTAIRE ENROBE, COMPOSITION, PROCEDE ET APPAREIL POUR SA FABRICATION



(57) Abstract: The invention concerns the field of manufacture of apparatus for automatic production of sausages. The invention concerns a coated food product, in particular a sausage, a composition for coating a food product, a method for coating food products and an apparatus for implementing said method. The method comprises the following successive steps: shaping a sausage of raw meat, mince or paste by passing it through a tubular mould (2); cutting up the sausage into segments whereof the ends are preferably rounded; moving the segments (45) while coating them with a first composition (8) containing sodium alginate, so as to coat the segments with a film of said first composition; contacting the coated segments with a second composition (44) containing a calcium salt so as to form a calcium alginate gel coating the segments.

[Suite sur la page suivante]

WO 2004/010801 A3

**Déclaration en vertu de la règle 4.17 :**

- relative à la qualité d'inventeur (règle 4.17.iv) pour US seulement

En ce qui concerne les codes à deux lettres et autres abréviations, se référer aux "Notes explicatives relatives aux codes et abréviations" figurant au début de chaque numéro ordinaire de la Gazette du PCT.

Publiée :

- avec rapport de recherche internationale
— avant l'expiration du délai prévu pour la modification des revendications, sera republiée si des modifications sont reçues

(88) Date de publication du rapport de recherche**internationale:**

1 avril 2004

(57) Abrégé : Le domaine technique de l'invention est celui de la fabrication des appareils de fabrication automatique de saucisses. La présente invention est relative à un produit alimentaire enrobé, en particulier une saucisse, à une composition pour enrober un produit alimentaire, à un procédé pour enrober des produits alimentaires et à un appareil permettant de mettre en oeuvre ce procédé. Le procédé comporte successivement les étapes suivantes : on moule un boudin de chair, pulpe ou pâte crue en lui faisant traverser un moule (2) tubulaire ; on coupe le boudin en tronçons dont les extrémités sont de préférence arrondies ; on déplace les tronçons (45) en les enduisant d'une première composition (8) contenant de l'alginate de sodium, de manière à enrober les tronçons d'un film de cette première composition ; on met en contact les tronçons enrobés avec une deuxième composition (44) contenant un sel de calcium de façon à obtenir la formation d'un gel d'alginate de calcium enrobant les tronçons.